

報道関係各位

2017年9月29日
ホテル椿山荘東京

ホテル椿山荘東京で過ごす、イヤーエンド 寒さ深まる冬に、温かな旬の美味しさを贈る新メニュー登場！

～華やかなレストランメニュー、イベント、ホリデーシーズンの体験をシェアするフォトキャンペーンなど～

ホテル椿山荘東京（東京都文京区・総支配人：本村 哲）では、2017年11月15日（水）～12月31日（日）まで、寒さが深まる季節に、旬の食材を使用したレストランのコース料理や、贅沢なひとときをお届けする『イヤーエンドブッフェ2017』、『イヤーエンドジャズ』、さらに、美しい紅葉や、クリスマスなどの華やかなひとときを、インスタグラムに投稿するフォトキャンペーンを実施いたします。



左上：イル・テアトロ『ラ フェスティヴィタ』
左下：木春堂『冬至梅』

右上：錦水『初冬の会席』
右下：イヤーエンドブッフェ

和食では、白子やふぐなど厳冬に美味深まる旬の食材を堪能する、料亭「錦水」。鮑、鮫鰾肝、甘鯛など冬の滋味深い旨みを楽しむ日本料理「みゆき」。蕪、公魚など彩り豊かな冬の旬と、黒毛和牛サーロインなどを富士山の溶岩石でじっくりと焼き上げる、石焼会席「木春堂」。鱈と魚介のシチュー仕立て“プロテット”など、身も心も温まるメニューを楽しむイタリア料理「イル・テアトロ」。各レストランにて、一年の締めくくりを迎えるこの季節ならではのメニューを多数ご用意しています。

さらに、洗練された料理を楽しむ、贅沢なひとときをご家族や大切な人とお過ごしいただける『イヤーエンドブッフェ2017』や、大晦日の夜をシックなジャズナンバーが彩る『イヤーエンドジャズ』などのイベントもお楽しみいただけます。

この時期見頃を迎える紅葉や、クリスマスなど華やかなホリデーシーズンを、インスタグラムでご投稿いただく、フォトキャンペーンも実施します。

モミジ・ハゼノキ・ナラなど約100本の木々が色づき、舞い落ちる葉に心奪われる紅葉の季節。緑色から、黄色赤色へのグラデーションと思わず息をのむ美しい庭園で、冬の訪れを感じながらごゆっくりお過ごしいただけます。

■料亭「錦水」『初冬の会席』

ご予約・お問い合わせ 03-3943-5489 (9:00~20:00)

厳冬に美味深まる旬食材の、ひと品ひと品に、技と心を込めた『初冬の会席』。ふわっふわの白子、極上の舌触りの薄造り、サクッと芳ばしい唐揚げなど、ふく(=ふぐ)の様々な味わいを堪能した後は、ブイヨンと赤味噌を合わせた和の熱々ビーフシチューを、お召し上がりいただきます。最後の鯛茶漬は、骨から旨みをゆっくりと引き出した上品なお出汁どうぞ。季節の風雅を愛でる数奇屋造りの料亭ならではのお座敷で、ごゆっくりお過ごしください。

- 期間 : 2017年11月15日(水)~12月31日(日)
- 時間 : 11:30~L.O.20:00
- 料金 : 22,000円 ※消費税込、サービス料・個室料別
- URL :

https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/cms/front_hct/hotel_restaurant_plan_detail/preview/chinzansotokyo/chinzansotokyo/7259bb3f56d22fd

■日本料理「みゆき」『悠楽御膳~木葉~』『寒椿』

ご予約・お問い合わせ 03-3943-5489 (9:00~20:00)

ランチの『悠楽御膳~木葉~』では、旬のおいしさを多彩に盛り付けた二段弁当の前菜から始まり、鱸のパリパリ食感も珍しい甘鯛味噌柚庵焼、伊勢海老錦焼など旬のメニューが彩り豊かに並びます。ディナーの『寒椿』では、鯨のコロを白味噌で炊き合わせた上品なひと品をお召し上がりいただけます。鮑、鮫鰾肝、海老芋、甘鯛など冬の滋味深い旨みが体に染みわたります。

- 期間 : 2017年11月15日(水)~12月31日(日)
- 時間 : ランチ 11:30~L.O.14:30 ディナー 17:30~L.O.21:00
- 料金 : ランチ 『悠楽御膳~木葉~』 5,500円
ディナー 『寒椿』 16,500円 ※消費税込、サービス料別
- URL :

『悠楽御膳~木葉~』

https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/cms/front_hct/hotel_restaurant_plan_detail/preview/chinzansotokyo/chinzansotokyo/9759bb609e38b5d

『寒椿』

https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/cms/front_hct/hotel_restaurant_plan_detail/preview/chinzansotokyo/chinzansotokyo/5859bb5dd202e45

■石焼料理「木春堂」『石焼ランチ～木立～』『石焼会席～冬至梅～』

ご予約・お問い合わせ 03-3943-5489 (9:00～20:00)

石焼料理「木春堂」では、ランチとディナーで、富士山の溶岩焼きをメインとしたコースをご用意しています。ランチの『石焼ランチ～木立～』には、甘味を引き出したやさしい味わいの蕪の炊きものや牛肉の旨煮をお召し上がりいただけます。ディナーの『石焼会席～冬至梅～』には、氷頭ひづ膾なますりんごみぞれあえ 林檎、海老芋、公魚など旬を散りばめました。石焼きには黒毛和牛サーロインとフィレ、オマール海老や白身魚。さらに、醤油焼餅と、ぶぶあられの食感も楽しい「かちん粥」もご用意しています。冬に旬を迎える食材の魅力を、最大限に引き出したお料理をお楽しみください。

- 期間 : 2017年11月15日(水)～12月31日(日)
- 時間 : ランチ 平日 11:30～L.O.14:30 土日祝日 11:30～L.O.15:00
ディナー 17:00～L.O.20:00
- 料金 : ランチ 『石焼ランチ～木立～』 5,500円
ディナー 『石焼会席～冬至梅～』 16,500円 ※消費税込、サービス料別

■URL :

『石焼ランチ～木立～』

https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/cms/front_hct/hotel_restaurant_plan_detail/preview/chinzansotokyo/chinzansotokyo/6759ba0d7251e9f

『石焼会席～冬至梅～』

https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/cms/front_hct/hotel_restaurant_plan_detail/preview/chinzansotokyo/chinzansotokyo/6259ba1564adf31

■イタリア料理「イル・テアトロ」『LA VIGILIA～至福の輝き～』『LA FESTIVITA～ラ フェスティヴィタ～』

ご予約・お問い合わせ 03-3943-5489 (9:00～20:00)

ランチには、蟹や白子など冬ならではの旬食材で仕立てた前菜や、鱈と魚介のシチュー仕立て“ブロードット”など、身も心も温かくなるコースをご用意しました。ディナーには、オマール海老や和牛サーロインのグリリアータなど、心躍るアレンジでお楽しみいただきます。

- 期間 : 2017年11月15日(水)～12月30日(土)
- 時間 : ランチ 12:00～L.O.14:30 ディナー 17:30～L.O.20:30
- 料金 : ランチ 『LA VIGILIA～至福の輝き～』 5,500円
ディナー 『LA FESTIVITA～ラ フェスティヴィタ～』 19,000円
※消費税込、サービス料別

■URL :

『LA VIGILIA～至福の輝き～』

https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/cms/front_hct/hotel_restaurant_plan_detail/preview/chinzansotokyo/chinzansotokyo/7959bb570037b56

『LA FESTIVITA～ラ フェスティヴィタ～』

https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/cms/front_hct/hotel_restaurant_plan_detail/preview/chinzansotokyo/chinzansotokyo/4359b8d47af1b56

その他レストラン、カジュアルダイニング「ビストロ」、そば処「無茶庵」、メインバー「ル・マーキー」、ロビーラウンジ「ル・ジャルダン」でも、冬ならではのメニューをご用意しております。

■年末のイベント 洗練された料理を楽しむ『イヤーエンドブッフェ』

ご予約・お問い合わせ 03-3943-1140 (9:00~20:00)

今年のメインは、ふんだんに取り揃えた海の幸で作る“海鮮丼”と、牛肉やラム肉などの大きな肉の塊を串に刺して焼く南米料理“シュラスコ”をお召し上がりいただけます。

海鮮丼は、北海道産イクラをお好きなだけ、ウニや甘えびなどの贅沢食材も思う存分お召し上がりいただけます。シュラスコは、旨味をぎゅっと閉じ込めた塊肉の味わいはもちろん、目の前でそぎ落とすライブパフォーマンスも必見です。さらに、高級食材フカヒレを使用した前菜やスープ、クリスマスシーズンならではのローストチキンやデザートなど洗練されたお料理をご用意しました。お好きなものをお好きなだけ楽しめる、贅沢なひとときをお過ごしください。お食事の前後には、大切な方と一緒に、紅葉やクリスマスの赤を基調にしたライトアップされた庭園を散策してみてはいかがでしょうか。

■期間 : 2017年12月1日(金)~28日(木)

■会場 : プラザ・タワー宴会場

■時間 : 受付 18:30~ 食事 19:00~21:00

■料金 : 大人 9,000円、小学生 3,800円、幼児(3歳~) 2,200円

※いずれも消費税・サービス料込

■食事 : 和洋ブッフェ、フリードリンク

(赤・白ワイン、ビール、ウイスキー、焼酎、ソフトドリンク)

■URL : <https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/event/plan/58599395d5152b5.html>

■年末のイベント ジャズとシャンパンで過ごすとおきの年末『イヤーエンドジャズ』

ご予約・お問い合わせ 03-3943-0920 (9:30~22:00)

■期間 : 2017年12月31日(日)

■会場 : ロビーラウンジ「ル・ジャルダン」

■時間 : 22:00~24:00

■料金 : 8,000円 ※消費税込、サービス料別

■食事 : カナッペ各種

2時間のフリーフロー(シャンパン、ワイン、カクテル、ソフトドリンク)

■URL : <https://hotel-chinzanso-tokyo.jp/restaurant/plan/7059a7706eddd6b.html>

■華やかなホリデーシーズンをインスタグラムでシェア『Happy Holidays フォトキャンペーン』

ホテル椿山荘東京で撮影された、“幸せ溢れるホリデーシーズン”を感じる写真・動画をインスタグラムでシェア!色づく庭園の様子や、クリスマスツリー前での記念撮影、旅をテーマにしたアフタヌーンティー(JANAT JOURNEY アフタヌーンティー)など、華やかなホリデーシーズンをご投稿ください。

■テーマ : Happy Holidays

■応募期間 : 2017年11月15日(水)~12月31日(日)

■応募方法(条件):

1.ホテル椿山荘東京公式インスタグラムアカウント「@hotelchinzansotokyo_official」をフォロー。

2. フォトキャンペーン専用ハッシュタグ「#ホリデー_hct #ホテル椿山荘東京 または #holiday_hct #hotelchinzansotokyo」をつけてインスタグラムに投稿ください。

※フォローとハッシュタグの両方が必要となります。

※特設サイト上の応募要項（11月上旬頃公開予定）をご覧ください。

■賞品：

- ・Happy Holidays 賞 1組2名
ホテル椿山荘東京 ご宿泊ペア招待券
- ・エレガント賞 2組4名
ホテル椿山荘東京 レストランディナーペアご招待券
- ・Happy Journey 賞 3名
ホテル椿山荘東京 オリジナル ラグゲジタグ
- ・冬いいね！賞 5名
グリーンマスカット ティーバッグセット

■「ホテル椿山荘東京」とは

ホテル椿山荘東京は、都心にありながら、森のような庭園の中に建つホテルです。「世界をもてなす、日本がある。」をコンセプトに、美しい自然の中で、日本のもてなしの心と、世界基準のサービススタンダードをご体感いただける空間や時間をご提供しています。

267室の客室では、第二の我が家のようにお寛ぎいただけるよう充実した機能やアメニティを備えるだけでなく、都心のパノラマ、またはガーデンビューをご堪能いただけます。そのほか、庭園内や館内の9つのレストラン、自然光を感じられる直営のスパ・トリートメント施設、最大2,000名様までご利用いただける大会場を含む38の宴会場、チャペル・神殿、理・美容室、フォトスタジオなどを完備しています。

散策できる広大な庭園には、国の有形文化財の三重塔や茶室、史跡があり、また春の桜、きらめく新緑、初夏の蛍、夏の涼やかな滝のしぶき、紅葉、雪景色の中の椿と、四季の風情が東京にいることを忘れさせる特別なひとときをお過ごしいただけます。

ホテル椿山荘東京は、ジャパンプランドのホテルで唯一「ミシュランガイド東京」にて最高ランクの5レッドパビリオンのご評価を10年連続でいただいております。「フォーブス・トラベルガイド」が発表した格付けの「ホテル部門」・「スパ部門」では、おかげさまで名だたるホテルが並ぶ4つ星を獲得できました。また、特に最高級の施設とサービスにより、記憶に残る体験を提供するホテルとして認められ「プリファードホテルズ & リゾーツ」の「LVX Collection」に加盟いたしております。

本件に関するお問い合わせ先

藤田観光株式会社 ホテル椿山荘東京 マーケティング課 担当：眞田・大野
TEL. 03-3943-5506（直通）FAX. 03-3943-1172 Email:pressroom@hotel-chinzanso.com